1. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Saat ini masalah keamanan pangan bukan hanya menjadi berita nasional tetapi sudah mengglobal, dengan kecanggihan media komunikasi kejadian keamanan pangan di suatu negara akan segera berdampak di negara lain seperti masalah *Mad Cow* (sapi gila), GMO (*Genetical Modified Organism*), Antibiotik, *Akrilamid* pada penggorengan karbohidrat dan kasus *dioxin* (Kurnia, 1999).

Dewasa ini telah banyak beredar berbagai macam berita mengenai keracunan makanan, sayangnya sikap masyarakat mengenai kebersihan dan keamanan makanan cenderung kurang peduli. Konsentrasi masyarakat lebih terfokus terhadap masalah-masalah keamanan lingkungan, seperti banyaknya ancaman bom dan teroris daripada memikirkan tentang keamanan produk pangan (Kurnia, 1999).

Kasus keamanan pangan "*food safety*" seringkali cepat dilupakan oleh orang, seperti beberapa bulan yang lalu masyarakat diingatkan kembali oleh berita tentang terjadinya keracunan makanan, Sebanyak 56 peserta program pelatihan sertifikasi guru di Banda Aceh mengalami keracunan, tiga jam setelah menyantap makan siang yang disediakan panitia lewat catering (Warsidi, 2009).

Sumber makanan yang menjadi penyebab kasus keracunan makanan berasal dari perusahaan catering sebanyak 65 persen. Makanan industri kecil sekitar 19 persen dan makan yang disiapkan rumah tangga sebesar 16 persen (Santoso, 2009).

Jenis makanan yang menyebabkan kasus keracunan paling banyak berasal dari *main course*, disusul jamur dan kemudian mie. Sedangkan kasus ini sering terjadi pada karyawan perusahaan 45 persen, sekolah 25 persen, dan masyarakat umum 20 persen. Korban yang menderita terjadi pada orang dewasa sekitar 75 persen, dan sisanya pada anak-anak (Santoso, 2009).

Hotel merupakan salah satu industri jasa yang selain menyediakan fasilitas kamar juga bergerak di bidang *food service* yang menyediakan makanan bagi para

tamunya. Novotel Surabaya Hotel & Suites merupakan salah satu hotel bintang empat di Surabaya dan juga menyediakan jasa *food service* bagi para tamunya antara lain Janggala Restaurant. Sebagai jasa penyedia makanan, Janggala restaurant dalam menyajikan menu selalu berusaha untuk memenuhi selera konsumen. Tidak mengherankan Janggala Restaurant selalu ramai dikunjungi tamu, apalagi Janggala Restaurant memiliki menu andalan yang ternyata banyak digemari oleh konsumennya yaitu sup buntut dan rawon iga. Berdasarkan *Top Ten Selling Record* Janggala Restaurant pada Bulan Januari 2009, sup buntut goreng dan rawon iga bakar merupakan menu yang paling banyak dipesan oleh tamu. Kedua menu tersebut merupakan menu yang berbahan baku daging sapi.

Tabel 1.1 Top Ten Selling Record

Janggala Restaurant		
1	Sup Buntut	246
2	Rawon Iga	198
3	Salmon Tortelli	95
4	Nasi Goreng Kepiting	87
5	Gado-gado	87
6	Nasi Goreng Matah	69
7	Soto Ayam	67
8	Sanapper N' Potatoes	55
9	Sensational Burger	30
10	Gurami Asam Manis	29

Sumber : Taufik, *Food and Beverage Manager* Novotel Surabaya, 2009

Akan tetapi, berdasarkan pengamatan peneliti, Janggala Restaurant, Novotel Surabaya Hotel & Suites memiliki area *receiving* atau *loading dock* yang berdekatan dengan area pengumpulan sampah, daerah parkir motor serta *smoking area* bagi staff. Hal ini menimbulkan rasa ingin tahu pada peneliti mengenai implementasi *food hygiene* dan *food safety* di Janggala Restaurant, Novotel Surabaya Hotel & Suites. Selain itu menurut salah satu staf dari Janggala Restaurant, Novotel, di Surabaya, pernah mendapatkan komplain dari tamu yang mengalami keracunan makanan ketika mengkonsumsi makanan dari Janggala Restaurant, namun peristiwa keracunan tersebut hanya keracunan ringan seperti sering buang air besar padahal menurut pengakuan staf tersebut Novotel telah berusaha untuk mengikuti standar *food hygiene* dan *food safety*.

Hal tersebut diatas melatarbelakangi penelitian peneliti mengenai Implementasi *Food Hygiene* dan *Food Safety* khususnya terhadap bahan baku daging di Janggala Restaurant Novotel Surabaya Hotel & Suites.

1.2. Perumusan Masalah

Berdasarkan dari kenyataan yang telah dipaparkan diatas maka diperlukan penerapan sistem *food hygiene* dan *food safety* untuk memastikan bahwa proses produksi dari Janggala Restaurant telah layak dan memenuhi standard kesehatan yang ada. Permasalahannya adalah

1. Bagaimanakah implementasi *food hygiene* dan *food safety* terhadap bahan baku daging sapi di Janggala Restaurant, Novotel Surabaya Hotel & Suites?
2. Apakah yang menjadi hambatan bagi Janggala Restaurant, Novotel Surabaya Hotel & Suites dalam melakukan implementasi *food hygiene* dan *food safety* terhadap bahan baku daging sapi ?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui implementasi *food hygiene* dan *food safety* terhadap bahan baku daging sapi di Janggala Restaurant, Novotel Surabaya Hotel & Suites.
2. Untuk mengetahui hal-hal yang menjadi hambatan bagi Janggala Restaurant, Novotel Surabaya Hotel & Suites dalam melakukan implementasi *food hygiene* dan *food safety* terhadap bahan baku daging sapi.

1.4 Batasan Penelitian

- *Food hygiene* dan *food safety* yang diteliti adalah hanya bagian penerimaan dan penyimpanan bahan baku daging sapi Novotel Surabaya Hotel & Suites.

1.5 Manfaat Penelitian

1.5.1 Bagi Peneliti

- Merupakan penyelesaian dari tugas akhir bagi peneliti.
- Diharapkan dapat memberikan pengetahuan dan pengalaman yang berharga bagi peneliti dalam memahami implementasi *food hygiene* dan *food safety* dalam dunia bisnis secara nyata.

1.5.2 Bagi Janggala Restaurant Novotel Surabaya Hotel & Suites

- Dapat menjadi evaluasi dan masukan bagi Janggala Restaurant, Novotel Surabaya Hotel & Suites mengenai implementasi *food hygiene* dan *food safety* dalam proses produksi di Janggala Restaurant.

1.5.3 Bagi Pembaca / Peneliti lain

- Diharapkan dapat digunakan sebagai referensi bagi dunia kepustakaan serta penelitian selanjutnya yang berkaitan dengan masalah yang sama dengan penelitian ini.